GUARDA e CUCINA

Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

LE TORTE TRADIZIONALI

15

FABBRI EDITORI

LE TORTE TRADIZIONALI

Torta di noci, torta di mele, crostata di ricotta... nomi famigliari che evocano sapori di festa, il piacere di stare insieme, dolci atmosfere. E, insieme alle nostre tradizioni, una carrellata di dolci che compaiono sulle tavole del mondo: il classico savarin francese, soffice corona che si riempie di crema; il cheesecake e la pie americana, sapori diversi ma identica bontà; la Linzertorte, vero capolavoro dell'arte pasticciera austriaca. Tante idee diverse, accomunate tuttavia da un unico intento: sottolineare sempre con dolcezza ogni occasione di festa.

TORTA DI NOCI	*da pagina* 4 *a pagina* 9
TORTA DI MELE	*da pagina* 10 *a pagina* 13
CROSTATA DI RICOTTA	*da pagina* 14 *a pagina* 19
SAVARIN	*da pagina* 20 *a pagina* 23
CHEESECAKE MARMORIZZATO DI CIOCCOLATO	*da pagina* 24 *a pagina* 27
LINZERTORTE	*da pagina* 28 *a pagina* 31
PIE DEL MISSISSIPPI	*da pagina* 32 *a pagina* 35

TORTA DI NOCI

DOSI PER 8 PERSONE | PREPARAZIONE 25-30 MINUTI | COTTURA 1 $^{1}/_{4}$ ORE

UTENSILI

Uno strato sottile di copertura al caramello completa questa deliziosa torta di noci profumata alla grappa o al rum: un dolce che riscuoterà un grande successo, sorprendentemente semplice da preparare.

SUGGERIMENTI UTILI

Il dolce può essere anche cotto 2 giorni prima, purché conservato in un contenitore a chiusura ermetica: in questo modo i sapori si fonderanno perfettamente. La copertura al caramello deve essere preparata solo al momento di servire per evitare che perda la sua consistenza caratteristica.

COSA OCCORRE

1 limone, 2 fette di pane bianco
180 g di gherigli di noce
4 uova
125 g di burro, più quello per lo stampo
125 g di zucchero, 30 ml di grappa
Per la copertura
100 g di zucchero

INGREDIENTI

* o del rum

I CONSIGLI

"Se volete una nota di sapore in più, potete utilizzare anche una grappa profumata con erbe o frutti."

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE E COTTURA DEL DOLCE

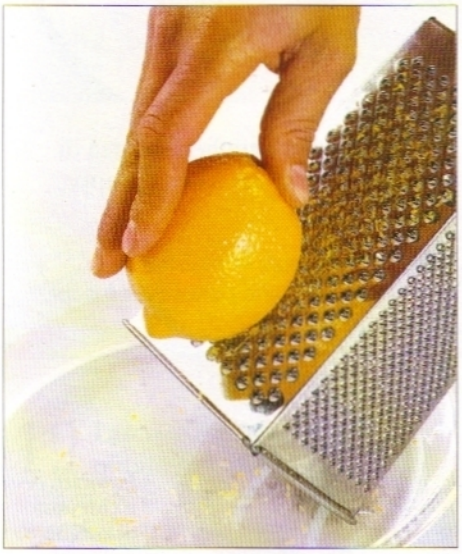
2 PREPARAZIONE E USO DELLA COPERTURA

1 PREPARAZIONE E COTTURA DEL DOLCE

Il disco di carta forno deve essere della misura esatta

1 Portare il forno a 180 °C. Usando come guida la base dello stampo, disegnare e tagliare un cerchio sulla carta forno.

2 Pennellare di burro fuso il fondo e le pareti dello stampo, quindi coprire il fondo con il disco di carta. Pennellare anch'esso di burro fuso.



3 Grattugiare la scorza di limone. Far tostare il pane nel forno ben caldo per 5-7 minuti, senza farlo bruciare. Spezzettare le fette di pane e porle nel robot da cucina. Tritare fino a quando si otterranno briciole molto fini. In alternativa usare una grattugia a rullo.

Noci e briciole danno croccantezza all'impasto

Il pane secco fa sì che le noci non prendano un gusto oleoso quando saranno macinate

4 Tenere da parte 8 gherigli di noce per la decorazione finale. Sminuzzare le altre noci con il robot da cucina o tagliuzzarle finemente con un coltello.

!ATTENZIONE!
Non lavorare eccessivamente le noci, altrimenti formeranno una pasta oleosa.

5 Separare tuorli e albumi (vedi riquadro a pag. 7). Lavorare il burro per renderlo cremoso usando un cucchiaio di legno o una frusta elettrica. Unire due terzi dello zucchero e amalgamare il tutto per 2-3 minuti.

Il cucchiaio di legno o la frusta elettrica danno entrambi ottimi risultati

Il burro deve essere ben cremoso perché lo zucchero si amalgami perfettamente

6 Incorporare i tuorli, uno alla volta, al burro e allo zucchero, lavorando bene il composto.

7 Incorporare anche la scorza di limone grattugiata e la grappa.

I CONSIGLI

"Lavorare a lungo la pastella per sviluppare al meglio l'aroma del limone."

8 Unire all'impasto, sempre mescolando, le noci sminuzzate e il pangrattato.

9 Montare a neve ben soda gli albumi. Unire lo zucchero rimanente e continuare a montare il composto. Incorporare delicatamente un quarto degli albumi montati all'impasto di noci.

Lavorare bene il composto di zucchero e albumi

10 Unire il composto di albumi e noci agli albumi restanti. Lavorare bene con movimento rotante dal basso verso l'alto, girando al contempo la ciotola in senso antiorario.

Unire il composto più pesante a quello più leggero, non viceversa

11 Versare l'impasto nello stampo preparato e livellare la superficie con il coltello a spatola. Cuocere in forno preriscaldato fino a quando uno spiedino infilato nel dolce uscirà asciutto (circa 1 ora).

12 Lasciare intiepidire, quindi sformare il dolce sulla gratella. Togliere il foglio di carta forno e far raffreddare.

La carta imburrata si toglie facilmente dal dolce

La gratella permette all'aria di circolare

COME SEPARARE TUORLI E ALBUMI

Usando il loro guscio, le uova potranno essere separate facilmente, ma questo metodo non è sicuramente molto igienico.
In alternativa si può utilizzare il separa-uova o filtrarle attraverso le dita.

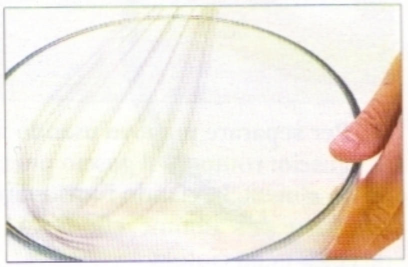
1 **Per separare un uovo usando il guscio:** rompere il guscio più o meno a metà, lasciando fuoriuscire una parte dell'albume, che verrà raccolto nella ciotola.

2 Passare il tuorlo da un mezzo guscio all'altro, staccando l'albume residuo. Se il tuorlo scivola nell'albume, raccoglierlo con il mezzo guscio. Per staccare i "fili" di albume, schiacciarli con le dita contro il guscio.

3 **Per separare un uovo con le dita:** rompere l'uovo in una ciotolina. Con le dita a coppa su un'altra ciotola, versare l'uovo sulle dita e far cadere l'albume.

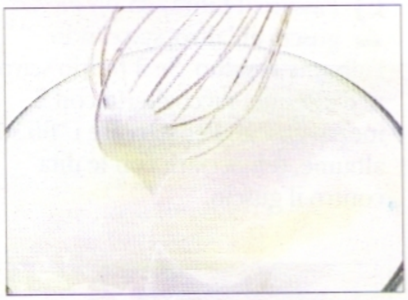
COME MONTARE A NEVE GLI ALBUMI

Gli albumi devono essere montati fino a quando saranno ben sodi ma non asciutti. Per ottenere i migliori risultati, la ciotola e la frusta devono essere del tutto privi di tracce di acqua, unto o tuorlo. Al posto della ciotola di rame e della frusta a pallone, si possono usare una ciotola di metallo o di vetro oppure una frusta elettrica.



1 Iniziare a montare gli albumi lentamente. Aumentare la velocità quando diventeranno schiumosi. Volendo unire una presa di sale per facilitare l'operazione.

!ATTENZIONE!
Non diminuire la velocità quando gli albumi sono già ben montati, altrimenti diventeranno granulosi.



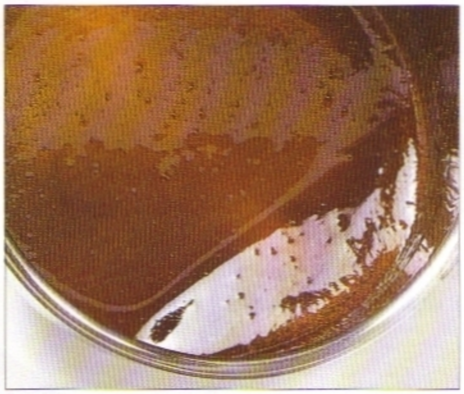
2 Gli albumi sono montati a sufficienza se lasceranno ciuffetti ben solidi sui fili della frusta. Gli albumi montati dovrebbero essere subito usati perché si separano facilmente.

!ATTENZIONE!
Non lavorare troppo gli albumi, perché non si riuscirebbe più a ottenere la giusta consistenza.

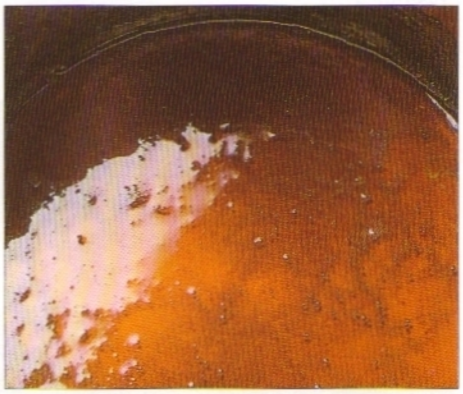
2 PREPARAZIONE E USO DELLA COPERTURA

1 Scaldare 60 ml di acqua in un tegamino, unirvi lo zucchero e farlo sciogliere completamente. Far bollire, senza mescolare, fino a quando lo sciroppo diventerà dorato.

!ATTENZIONE!
Se lo sciroppo venisse mescolato potrebbe cristallizzarsi.



2 Continuare la cottura girando il tegame in modo che lo sciroppo assuma un colore uniforme.



3 Cuocere fino a quando il caramello sarà ben dorato, senza però eccedere, per evitare che bruci.

4 Porre subito il tegamino in una ciotola di acqua fredda per interrompere la cottura.

5 Versare il caramello sul dolce non appena questo si sarà intiepidito. Con il coltello a spatola distribuirlo in uno strato sottile, quindi decorare subito con i gherigli tenuti da parte.

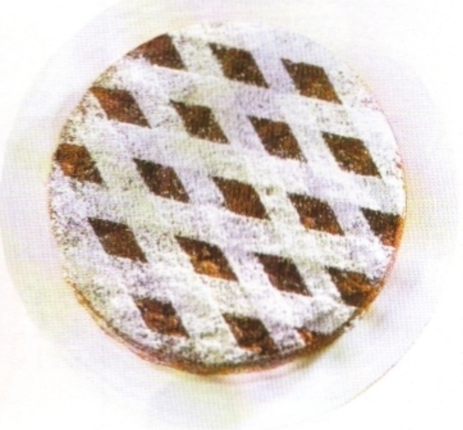
SERVIRE IN TAVOLA

Trasferire il dolce su un piatto da portata e tagliarlo in 8 fette di uguali dimensioni.

V A R I A N T E

TORTA DI NOCI CON UVETTA

Una torta dal sapore classico, cui si aggiunge il tocco in più dell'uvetta lasciata a macerare nella grappa.



1 Porre 150 g di uvetta in una ciotolina, coprire con 125 ml di grappa e lasciar riposare per 15 minuti.
2 Scolare l'uvetta conservando il distillato. Preparare il dolce come indicato nella ricetta principale, usando tutte le noci per l'impasto e unendo l'uvetta assieme alla scorza di limone. Cuocere in forno.
3 Mentre il dolce è ancora caldo, distribuirvi la grappa tenuta da parte.
4 Non utilizzare la copertura al caramello. Tagliare 4 o 5 striscioline di cartoncino leggero larghe all'incirca 2 cm e porle sopra la torta. Setacciare sul dolce dello zucchero a velo. Togliere le striscioline di carta ed eliminare lo zucchero in eccesso.
5 Rimettere le strisce di cartone sulla torta in modo da creare una grata e distribuire dell'altro zucchero a velo Togliere il cartoncino e servire.

1 Preparazione della pastella

Il pelapatate permette di sbucciare la mela con facilità

1 Portare il forno a 180 °C. Pennellare di burro e infarinare uno stampo a cerniera. Setacciare la farina restante raccogliendola in una ciotola assieme a una presa di sale e al lievito. Grattugiare la scorza di limone.

2 Pelare le mele con il pelapatate. Tagliare il limone a metà e passare la superficie tagliata sulle mele, di modo che non si scuriscano.

3 Con la punta di un coltellino eliminare delicatamente il picciolo e l'estremità inferiore.

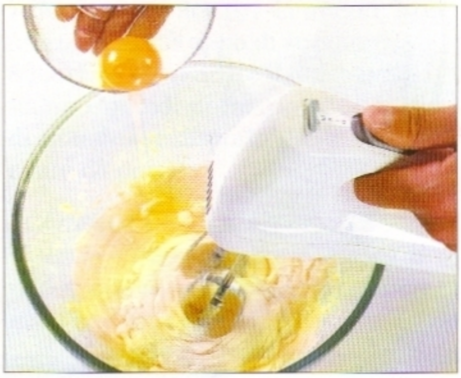
Affettare le mele sottilmente in modo che cuociano prima

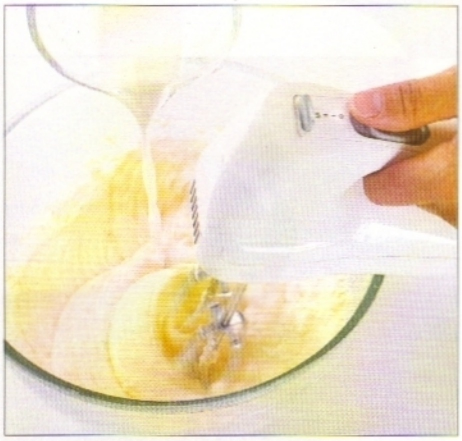
4 Tagliare ogni mela a metà. Con lo scavino, togliere semi e torsolo cercando di mantenere il più possibile intatta la forma del frutto.

5 Porre mezza mela con la parte piatta verso il basso e tagliarla a fettine sottili. Spremere il succo dal limone e distribuirlo sulle mele.

6 Con la frusta elettrica, montare il burro fino a quando sarà soffice e cremoso. Unirvi lo zucchero e la scorza di limone grattugiata e continuare a lavorare per 2-3 minuti.

7 Incorporare le uova, una alla volta, al composto di burro e zucchero, sempre mescolando.





8 Unire anche il latte, versandolo a filo, e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.

9 Incorporare anche la farina e lavorare il tutto con la spatola di gomma. Unirvi infine metà delle mele.

Incorporare delicatamente la farina con la spatola di gomma

2 COTTURA E COMPLETAMENTO DEL DOLCE

1 Versare l'impasto nello stampo preparato e livellarne uniformemente la superficie.

2 Disporre a cerchi concentrici le fettine di mela rimanenti, quindi cuocere il dolce in forno per circa 1 ora e 15 minuti.

Separare le fettine di mela mentre vengono distribuite sull'impasto

Disporre le fette con cura per un risultato invitante

3 Preparare lo sciroppo: scaldare 60 ml di acqua in un tegamino e unirvi lo zucchero, mescolare fino a quando si sarà perfettamente sciolto e portare a bollore. Lasciare sobbollire per 2 minuti.

I CONSIGLI

"Il dolce deve essere completamente coperto di fettine di mela."

4 Il dolce sarà ben cotto quando uno spiedino infilato al centro ne uscirà perfettamente asciutto.

Distribuire lo sciroppo mentre le mele sono ancora calde

5 Pennellare sulla superficie del dolce lo sciroppo di zucchero, quindi fare raffreddare.

I CONSIGLI
"Il dolce deve rimanere morbido anche dopo la cottura."

SERVIRE IN TAVOLA
Togliere le pareti dello stampo, quindi trasferire il dolce su un piatto da portata.

I bordi delle mele sono ben dorati

Le fettine di mela sono lucide grazie allo sciroppo

VARIANTE

TORTA DI PERE

Le pere cotte prendono il posto delle mele in un dolce che appartiene anch'esso alla nostra tradizione culinaria. Per un'ottima riuscita è meglio usare pere ben sode.

1 Imburrare e infarinare uno stampo quadrato di 23 cm di lato.
2 Non usare le mele e la scorza di limone grattugiata. Sbucciare e privare del torsolo 1 kg di pere. Tagliare ogni pera a metà, quindi in 4 spicchi, e cospargerli di succo di limone.
3 Fondere 30 g di burro in una padella, unirvi le pere e distribuirvi di 45-60 g di zucchero. Farle cuocere per circa 10 minuti.
4 Togliere le pere con un cucchiaio forato; tagliare, tenendone da parte 3-4 spicchi, ogni fettina in 2-3 pezzi e farle intiepidire.
5 Preparare l'impasto come indicato, unendo 5 ml di essenza di vaniglia assieme al burro e zucchero. Unire i pezzetti di pera all'impasto, mescolare bene e versare il tutto nello stampo.
6 Distribuire in modo decorativo gli altri spicchi di pera sulla superficie del dolce (essi sprofonderanno nella pasta durante la cottura).
7 Cuocere il dolce per 45 minuti. Non utilizzare lo sciroppo di zucchero.
8 Lasciare raffreddare il dolce nello stampo, quindi sformarlo su un foglio di alluminio e disporlo subito su un piatto da portata.

I CONSIGLI
"Volendo si può conservare lo sciroppo di cottura delle pere e utilizzarlo per glassare alla fine il dolce già cotto."

CROSTATA DI RICOTTA

DOSI PER 8-10 PERSONE | PREPARAZIONE 35-40 MINUTI* | COTTURA 1-1 1/4 ORE

UTENSILI

Un dolce dove l'ingrediente fondamentale è rappresentato da morbida ricotta, profumata con scorza d'arancia candita e arricchita da lamelle di mandorle, avvolta in una crosta di pasta all'aroma di limone, per un risultato veramente perfetto.

SUGGERIMENTI UTILI

La crostata può anche essere preparata 1 giorno prima e tenuta in frigorifero. I sapori così si fonderanno al meglio, ma la pasta perderà in freschezza.

** più 45-60 minuti di raffreddamento*

COSA OCCORRE
1 arancia
2 cucchiai di scorza d'arancia candita
700 g di ricotta
100 g di zucchero
1 cucchiaio di farina
5 ml di essenza di vaniglia
50 g di uvetta sultanina
30 g di mandorle a lamelle
4 tuorli, sale
Per la pasta
170 g di burro, più quello per lo stampo
250 g di farina, o più se necessaria
1 limone, 50 g di zucchero
4 tuorli
1 uovo intero, sale

INGREDIENTI

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

2 PREPARAZIONE DELLO STAMPO

3 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA

4 COMPLETAMENTO E COTTURA DEL DOLCE

I CONSIGLI

" Lo stampo a cerniera è necessario perché la torta di ricotta non può essere sformata capovolgendola."

1 Preparazione dell'impasto

1 Con il matterello schiacciare il burro tra 2 fogli di carta forno per ammorbidirlo.

2 Setacciare la farina sulla spianatoia e fare la fontana al centro. Grattugiare la scorza del limone.

I CONSIGLI
"È importante che la fontana sia sufficientemente larga per contenere tutti gli ingredienti e poterli mischiare con facilità."

3 Unire lo zucchero, il burro, i tuorli, una presa di sale e la scorza del limone grattugiata.

4 Con la punta delle dita lavorare bene tutti gli ingredienti fino a quando saranno amalgamati.

5 Incorporare gradualmente tutta la farina usando il raschietto. Dare all'impasto la forma di una palla.

6 Infarinare leggermente la spianatoia, quindi lavorare la pasta stendendola con la palma della mano e raccogliendola. Ripetere l'operazione più volte, fino a quando la pasta sarà ben omogenea.

Impastare a lungo per distribuire bene il burro

I CONSIGLI

"Dopo averla lavorata per un paio di minuti, la pasta dovrebbe essere ben liscia."

7 Ridare alla pasta la forma di una palla e porla in frigorifero per circa 30 minuti.

2 Preparazione dello stampo

1 Imburrare fondo e pareti dello stampo. Infarinare leggermente la spianatoia e stendere tre quarti di pasta in modo da ottenere un disco di 35 cm di diametro.

2 Avvolgerlo attorno al matterello, quindi spostarlo sullo stampo preparato.

3 Foderare lo stampo con la pasta, schiacciandola perfettamente contro fondo e pareti.

4 Con un coltello da cucina eliminare la pasta in eccesso. Passare lo stampo e i ritagli di pasta in frigorifero per circa 15 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno.

La pasta in eccesso deve essere tolta con il coltello

3 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA

1 Grattugiare la scorza d'arancia raccogliendola in un piattino. Tritare finemente la scorza candita.

2 Porre la ricotta in una ciotola e incorporarvi lo zucchero, la farina e una presa di sale.

3 Unire alla ricotta la scorza d'arancia grattugiata, la scorza candita, l'essenza di vaniglia, l'uvetta sultanina, le lamelle di mandorle e i tuorli. Lavorare bene il composto.

I tuorli servono per legare il composto a base di ricotta

Le lamelle di mandorle danno consistenza al ripieno

4 Distribuire il ripieno sulla pasta ben fredda. Battere leggermente lo stampo sulla superficie da lavoro per eliminare l'eventuale aria e livellare la superficie con il dorso del cucchiaio.

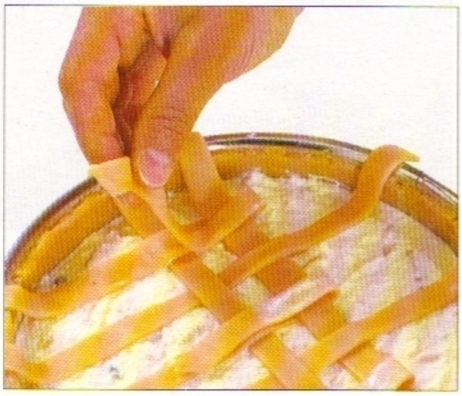
4 COMPLETAMENTO E COTTURA DEL DOLCE

1 Unire tutti gli avanzi alla pasta restante e stenderla in un disco di 25 cm di diametro sulla superficie infarinata. Tagliare la pasta in tante striscioline.

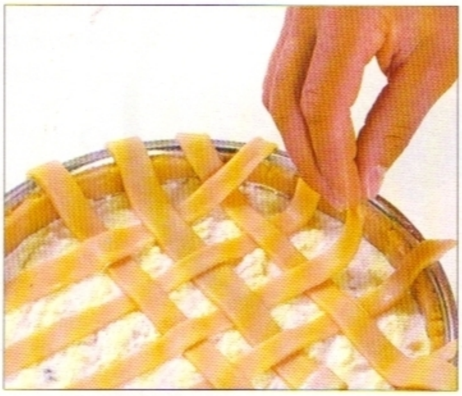
2 Porre metà delle strisce sulla torta, da sinistra a destra, ripiegandole una sì e l'altra no a metà su se stesse e lasciando debordare le estremità. Porre una striscia al centro della farcitura.

3 Stendere le striscioline ripiegate sulla striscia trasversale, lasciando ancora i bordi debordanti.

4 Ripiegare su se stesse le striscioline che passano sotto la striscia centrale. Porre un'altra striscia trasversale.

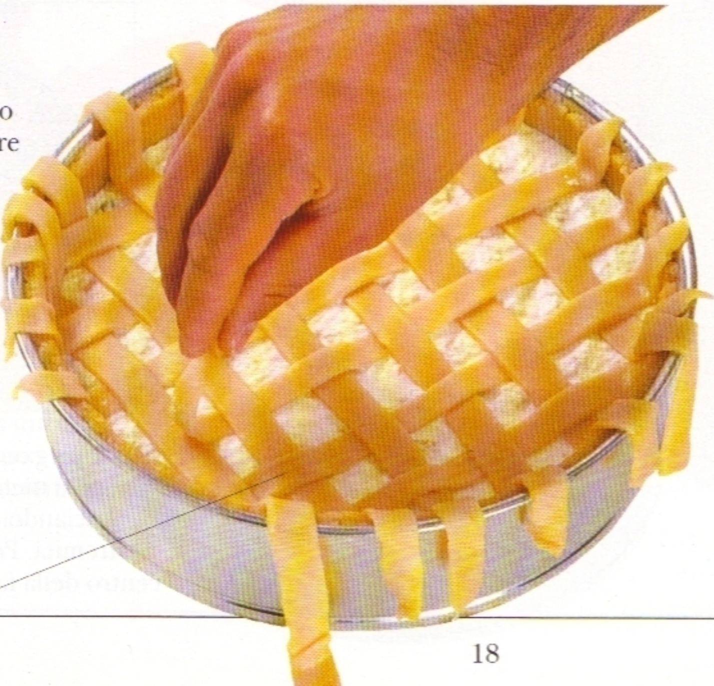


5 Coprire la seconda striscia trasversale stendendo le striscioline ripiegate. Piegare nuovamente le striscioline, sempre una sì e una no.



6 Fare la stessa cosa con una terza striscia. A questo punto, metà della superficie dovrebbe essere coperta.

7 Girare lo stampo di 180° e ripetere l'operazione sull'altra metà del dolce, allo stesso modo, in modo che la superficie sia interamente coperta.



8 Con un coltellino affilato pareggiare accuratamente i bordi di pasta.

9 Preparare la glassatura all'uovo: sbattere leggermente l'uovo intero con una presa di sale e inumidire le estremità di ogni listerella di pasta in modo da sigillare bene ai bordi. Pennellare di uovo tutta la grata di pasta e porre il dolce in frigorifero per circa 30 minuti. Portare il forno a 180 °C e porvi la placca.

10 Cuocere la torta sulla placca per circa 1 ora-1 ora e 15 minuti. Lasciare la torta nello stampo fino a quando sarà tiepida, quindi togliere le pareti e farla raffreddare completamente.

Togliere le pareti dello stampo quando il dolce è tiepido

SERVIRE IN TAVOLA

Trasferire la torta su un piatto da portata, tagliarla a fette e servirla.

La grata è caratteristica delle crostate

Il ripieno morbido contrasta con l'involucro

VARIANTE

TORTA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO

Il cioccolato dà una nota di colore e sapore in più alla farcitura.

1 Preparare la pasta come indicato nella ricetta principale usando 175 g di farina, 3 tuorli, 45 g di zucchero e 125 g di burro; non usare la scorza di limone.

2 Stendere la pasta e usarla per foderare uno stampo imburrato; la pasta dovrebbe coprire per circa 3 cm le pareti dello stampo.

3 Con un coltello da cucina tritare finemente 125 g di cioccolato; in alternativa, triturarlo con il robot da cucina.

4 Preparare la farcitura come indicato, unendo il cioccolato e la scorza d'arancia grattugiata al posto della frutta candita, dell'uvetta e delle mandorle.

5 Riempire la base di pasta con la farcitura, passarla in frigorifero e cuocere come indicato, per 35-40 minuti. Lasciare raffreddare completamente nello stampo.

6 Tritare altri 30 g di cioccolato. Farlo fondere in una ciotola posta in un tegamino colmo di acqua bollente, mescolando bene, quindi unirvi 1 noce di burro.

7 Intingere i rebbi di una forchetta nel cioccolato fuso e passarli sulla superficie del dolce.

8 Tagliare la torta a tronchetti e servire in piatti individuali.

Savarin

Dosi per 8 persone — Preparazione 40-50 minuti* — Cottura 30-35 minuti

Utensili

I CONSIGLI

"Ovviamente si può anche preparare la pasta utilizzando un robot da cucina dotato dell'apposito gancio per impastare."

Un dolce classico, dedicato al celeberrimo gastronomo francese Brillat-Savarin, dove la pasta morbida, cotta in un caratteristico stampo fino a quando diventa ben dorata, viene inzuppata con uno sciroppo al rum. Il delizioso cuore di crema Chantilly e l'allegra decorazione di frutta fresca danno vita a una preparazione di grande effetto.

** più circa 1 1/2 ore di lievitazione*

Cosa occorre

Cosa occorre
300 g di farina
15 g di lievito secco o fresco, 4 uova
30 g di zucchero semolato
150 g di burro, più quello per lo stampo
125 g di frutta fresca (fragole, lamponi, ribes rosso), sale
Per lo sciroppo
1 limone
250 g di zucchero
125 ml di rum scuro
Per la crema Chantilly
350 ml di panna
60 g di zucchero, o più, secondo i gusti
7 ml di essenza di vaniglia

Ingredienti

Sequenza di lavoro

1 Preparazione della pasta

2 Cottura della pasta

3 Preparazione e uso dello sciroppo

4 Preparazione della crema Chantilly e della frutta

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA

1 In 100 ml di acqua tiepida, versare il lievito sminuzzato, se fresco, e lasciare riposare per circa 5 minuti.

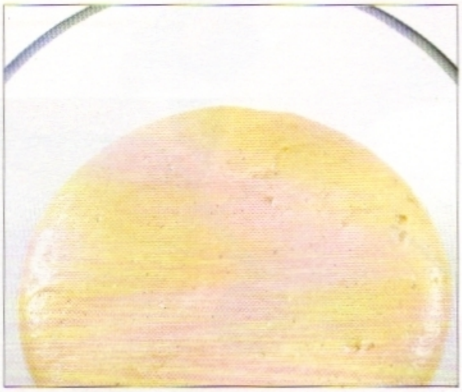
2 Setacciare la farina in una grossa ciotola, farvi al centro la fontana e sgusciarvi le uova. Unire una presa di sale, lo zucchero e il lievito.

Il lievito deve essere perfettamente sciolto

Il calore della mano aiuta la lievitazione della pasta

3 Mischiare bene tra loro gli ingredienti usando una mano e incorporando gradualmente anche la farina raccoltasi sui lati. Lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.

4 Inclinare leggermente la ciotola e lavorare la pasta con la palma della mano a coppa, sollevandola e lasciandola ricadere nella ciotola. Ripetere l'operazione fino a quando si otterrà una pasta ben elastica.



5 Coprire la ciotola con un canovaccio inumidito e lasciare riposare la pasta per 45-60 minuti, fino a quando sarà ben lievitata.

6 Lavorare di nuovo la pasta con le mani per eliminare l'aria. In una piccola ciotola montare il burro usando un cucchiaio di legno fino a ridurlo in crema, poi unirlo alla pasta.

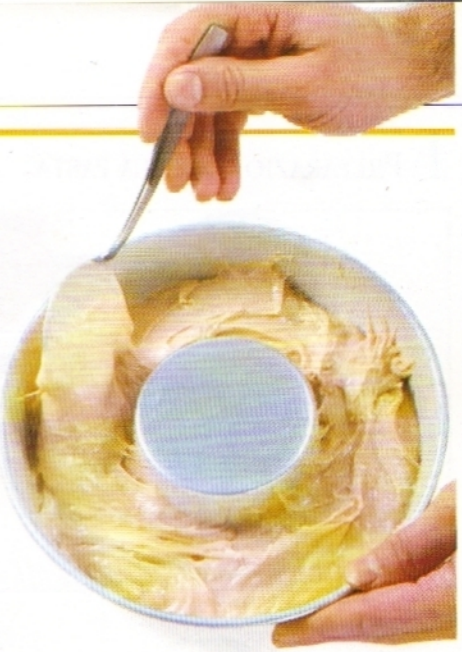
Pizzicare il burro con le dita per incorporarlo bene alla pasta

2 Cottura della pasta

1 Portare il forno a 200 °C. Pennellare lo stampo di burro fuso, porlo in frigorifero per circa 10 minuti e imburrare di nuovo.

I CONSIGLI

" Il doppio strato di burro fa sì che si formi uno strato dorato in superficie ed evita che il dolce si attacchi allo stampo."



2 Porre la pasta a cucchiaiate dentro lo stampo, distribuendola in modo uniforme.

3 Coprire lo stampo con *una ciotola capovolta* e lasciarlo in luogo caldo per 35-40 minuti, fino a quando la pasta raggiungerà il bordo dello stampo.

4 Cuocere in forno per 30-35 minuti, fino a quando la superficie diverrà ben dorata e si staccherà dai bordi. Lasciare raffreddare per 5 minuti, passare la lama del coltellino lungo il bordo e sformare il dolce sulla gratella posta sopra la teglia a bordi bassi.

3 Preparazione e uso dello sciroppo

1 Pelare il limone e conservare la scorza, quindi tagliare il frutto a metà e spremerne il succo. Far scaldare in una padellina 500 ml di acqua e lo zucchero, fino a quando sarà sciolto. Portare a bollore, unirvi la scorza e cuocere per 5 minuti.

2 Togliere il tegamino dal fuoco, unirvi il succo di limone e metà dose del rum.

3 Distribuire lo sciroppo sul dolce. Scaldare nuovamente lo sciroppo che si è raccolto nella teglia e versarlo sul dolce. Ripetere l'operazione fino a quando tutto lo sciroppo sarà stato assorbito dalla pasta, quindi lasciar raffreddare il dolce completamente.

4 PREPARAZIONE DELLA CREMA CHANTILLY E DELLA FRUTTA

1 Versare la panna in una ciotola ghiacciata e montarla parzialmente. Unirvi lo zucchero e l'essenza di vaniglia e terminare l'operazione. Tenere la crema in frigorifero fino al momento dell'uso. Mondare e lavare la frutta.

La forma del dolce è adatta a raccogliere la crema

2 Trasferire il dolce su un piatto da portata e distribuirvi il rum restante. Porre la crema Chantilly al centro del savarin.

I CONSIGLI

"Il dolce deve essere ben freddo prima di completarlo con la crema."

SERVIRE IN TAVOLA

Decorare l'anello di torta e il piatto da portata con la frutta fresca.

La frutta fresca di stagione rappresenta un'ottima decorazione

Il dolce al rum può essere preparato in anticipo

VARIANTE

BABÀ AL RUM

Si dice che il nome di questi celebri dolci sia stato scelto nel XVIII secolo dal duca Stanislao di Lorena, in onore di Alì Babà, il personaggio delle Mille e una notte.

1 Non utilizzare la frutta. Preparare la pasta lievitata e lasciarla riposare come indicato.

2 Unirvi 100 g di uvetta assieme al burro, cercando di distribuirla uniformemente.

3 Imburrare 8 stampini per babà, ognuno della capacità di 175 ml. Suddividere la pasta tra gli stampini, riempiendoli per un terzo. Coprire e lasciare lievitare per 25 minuti.

4 Cuocere nel forno preriscaldato per circa 15-20 minuti, fino a quando i dolcetti appariranno ben dorati. Sformare i dolcetti e lasciarli raffreddare.

5 Preparare lo sciroppo senza utilizzare il succo di limone e versarlo sui dolcetti.

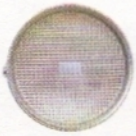
SUGGERIMENTI UTILI

Il dolce può essere cotto anche con una settimana di anticipo e conservato in un contenitore a chiusura ermetica. Inzupparlo con lo sciroppo non più di 2 ore prima; unirvi la frutta e la crema al momento di servire.

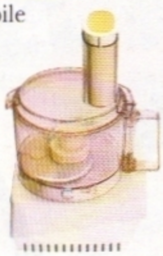
Cheesecake marmorizzato di cioccolato

Dosi per 8-10 persone — Preparazione 35-40 minuti* — Cottura 50-60 minuti

Utensili


tortiera a fondo mobile

cucchiaio di metallo


robot da cucina

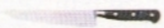
pennello

coltello

ciotole

tagliere

frusta


coltello da cucina

coltellino

tegami

spatola flessibile

cucchiaio di legno

Questo dolce, molto amato dagli americani, può avere il ripieno di "cheesecake" sia al cioccolato, sia bianco. Il ripieno, insaporito con vaniglia, è contenuto in una base di biscotti sbriciolati.

Suggerimenti utili

Il cheesecake può essere conservato per 3 giorni in frigorifero; così i sapori si amalgameranno meglio.

** più 5-9 ore per raffreddare e tenere in frigorifero*

Cosa occorre

Per la base di biscotti
burro fuso per la teglia
150 g di biscotti integrali
75 g di burro
Per il ripieno
150 g di cioccolato fondente
500 g di formaggio bianco cremoso o di ricotta e mascarpone in parti uguali
150 g di zucchero
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
2 uova

Ingredienti

biscotti integrali

burro

cioccolato fondente

zucchero

formaggio cremoso

essenza di vaniglia

uova

Sequenza di lavoro

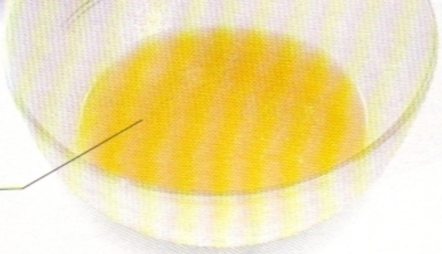
1 Preparazione della base di biscotti

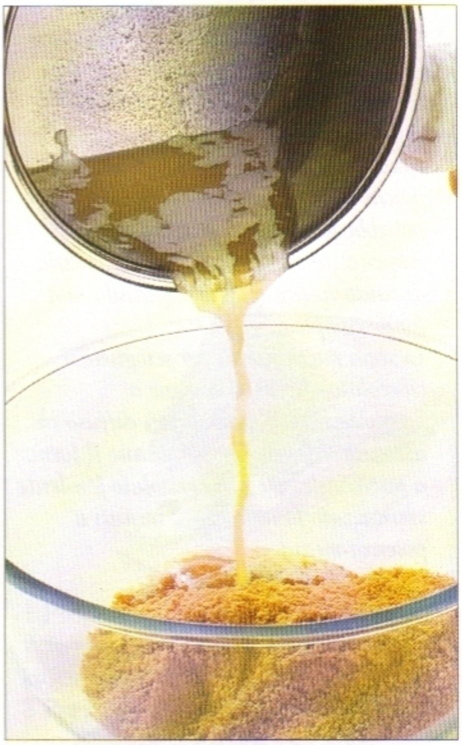
2 Preparazione del ripieno

3 Marmorizzazione e cottura del cheesecake

1 PREPARAZIONE DELLA BASE DI BISCOTTI

1 Pennellare generosamente la teglia con il burro fuso e metterla in frigorifero.





2 Sbriciolare i biscotti nel robot da cucina, metterli in una ciotola e unirvi il burro sciolto in un pentolino.

3 Mescolare con il cucchiaio di legno per amalgamare i biscotti e il burro.

I CONSIGLI

"I biscotti si possono mettere in un sacchetto di plastica e sbriciolare con il matterello."

4 Distribuire l'impasto di biscotti sul fondo e sulle pareti della teglia. Tenere al fresco per 30-60 minuti, fino a che si sarà rassodato.

SCIOGLIERE IL CIOCCOLATO

Ci vuole molta attenzione per sciogliere il cioccolato perché potrebbe bruciacchiarsi o indurirsi se troppo cotto. È importante che il contenitore rimanga sempre scoperto e asciutto poiché una goccia d'acqua o il vapore potrebbe fare impazzire il cioccolato. Appena inizia a sciogliersi, mescolarlo di tanto in tanto, fino a quando non fonde completamente.
Ci sono molti metodi per sciogliere il cioccolato, di cui la fusione a bagnomaria è il sistema più diffuso in assoluto. Alcune persone usano il forno a microonde: 60 g di cioccolato fondente sminuzzato fondono in 2 minuti a potenza media.

Sciogliere il cioccolato sminuzzato in una ciotola di vetro a bagnomaria in acqua calda ma non a bollore.

Fondere il cioccolato sminuzzato in un piatto da forno posato sopra a una pentola colma d'acqua in ebollizione.

I CONSIGLI

"Se fondendo il cioccolato impazzisce, aggiungere un po' d'olio fino a che diventa nuovamente uniforme."

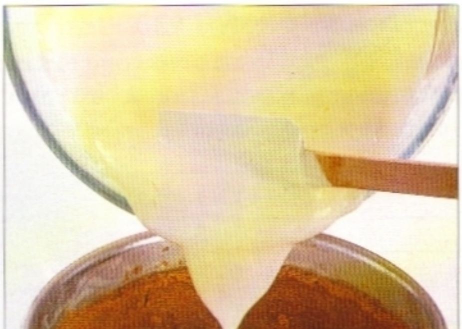
2 PREPARAZIONE DEL RIPIENO

1 Riscaldare il forno a 180 °C. Sminuzzare il cioccolato con un coltello, o con il robot da cucina usando il pulsante a impulso. Sciogliere il cioccolato (vedi riquadro a sinistra) e farlo raffreddare.

2 Sbattere il formaggio (o i formaggi) con la frusta a immersione o con il cucchiaio di legno. Aggiungere lo zucchero e l'essenza di vaniglia e continuare finché l'impasto diverrà liscio.

3 Aggiungere le uova uno alla volta, mescolando bene prima di aggiungere il successivo.

Sbattere bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo



4 Versare metà del ripieno sulla base di biscotti ben rassodata.

5 Mescolare il cioccolato sciolto al ripieno rimasto.

3 MARMORIZZAZIONE E COTTURA DEL CHEESECAKE

1 Versare un anello di ripieno al cioccolato sul ripieno bianco.

La crema di cioccolato si inserisce in quella bianca, dai bordi verso il centro, con un effetto a ricciolo

2 Con un coltello disegnare delle onde morbide nei due ripieni marmorizzandoli. Attenzione a non mescolare troppo o si perderà l'effetto desiderato. Cuocere il cheesecake nel forno riscaldato per 50-60 minuti, fino a quando i bordi si rassodano ma il centro rimane morbido. Lasciarlo raffreddare nel forno spento. Passarlo in frigorifero per almeno 4 ore.

I CONSIGLI

"È importante che il cheesecake raffreddi lentamente nel forno o si creperà."

SERVIRE IN TAVOLA

Far scorrere il coltellino intorno al dolce per distaccarlo dalla tortiera, aprire il bordo dello stampo e trasferirlo su di un piatto da portata.

I ripieni di vaniglia e cioccolato creano un effetto marmorizzato

La base di biscotti integrali è ricca e burrosa

V A R I A N T I

CHEESECAKE TUTTO CIOCCOLATO

Una versione di solo cioccolato della ricetta base.

1 Preparare la base come descritto.
2 Sminuzzare e sciogliere 300 g di cioccolato fondente.
3 Preparare il ripieno come descritto con solo 100 g di zucchero e unendo il cioccolato sciolto e freddo alla miscela di formaggio subito dopo le uova.
4 Versare il ripieno sulla base e cuocere come descritto.

CHEESECAKE DI CIOCCOLATO BIANCO

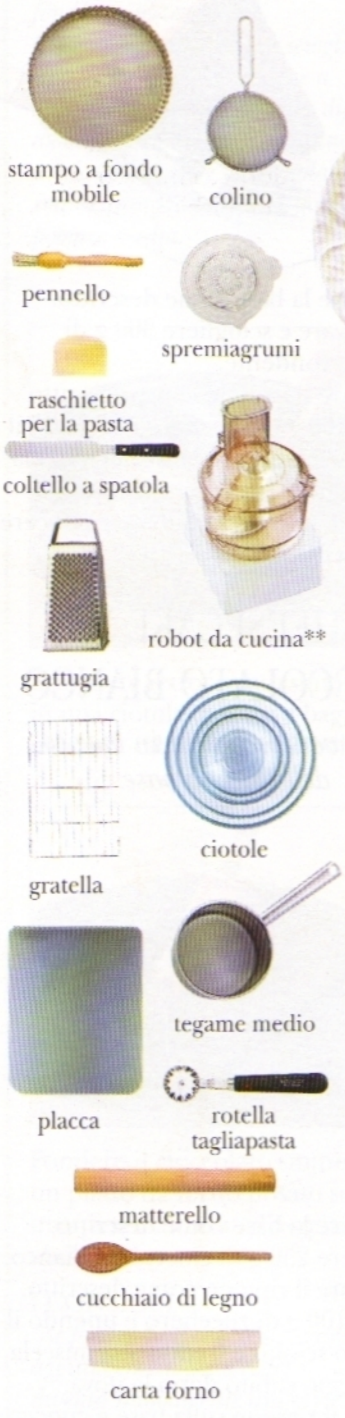
Una versione tutta in bianco della ricetta base.

1 Preparare la base come descritto.
2 Sciogliere 250 g di cioccolato bianco.
3 Preparare il ripieno come descritto, con solo 100 g di zucchero e unendo il cioccolato sciolto e freddo alla miscela di formaggio subito dopo le uova.
4 Versare il ripieno sulla base e cuocere come descritto.

LINZERTORTE

DOSI PER 6-8 PERSONE | PREPARAZIONE 30-35 MINUTI* | COTTURA 40-45 MINUTI

UTENSILI



**o una grattugia a rullo

Questa torta deliziosa, conosciuta e apprezzata in tutta l'Austria, è originaria della città di Linz. Nella nostra proposta, la decorazione a grata e una spolverata di zucchero a velo le danno un aspetto ancora più invitante.

SUGGERIMENTI UTILI

I sapori di questa torta si fondono se viene cotta 1 o 2 giorni prima e conservata in un contenitore a chiusura ermetica. Cospargerla di zucchero a velo solo 30 minuti prima di servire.

**più 1 1/4 -2 1/4 ore di raffreddamento*

COSA OCCORRE
375 g di lamponi
125 g di zucchero semolato
15-30 g di zucchero a velo
Per la pasta alle mandorle
1 limone, 175 g di mandorle pelate
125 g di farina, o più se necessaria
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di chiodi di garofano
125 g di burro, più quello per lo stampo
1 tuorlo
100 g di zucchero
sale

INGREDIENTI

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA ALLE MANDORLE E DEL RIPIENO AI LAMPONI

2 PREPARAZIONE E COMPLETAMENTO DEL DOLCE

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA ALLE MANDORLE E DEL RIPIENO AI LAMPONI

1 Grattugiare la scorza del limone su un foglio di carta forno. Tagliare il limone a metà e spremerne il succo.

2 Porre le mandorle intere nel robot da cucina, unirvi metà della farina per evitare che divengano oleose e macinarle finemente. In alternativa, macinare le mandorle in una grattugia a rullo.

3 Setacciare la farina e aggiungervi cannella e chiodi di garofano. Unirvi le mandorle e fare la fontana, porvi il burro ammorbidito, il tuorlo, lo zucchero, una presa di sale, il succo e la scorza di limone.

4 Con la punta delle dita mescolare bene gli ingredienti. Incorporare la farina e lavorare il tutto fino a quando si formeranno delle briciole.

5 Formare con la pasta una palla, unendo dell'altra farina se risultasse troppo collosa. Infarinare leggermente la superficie.

6 Lavorare bene la pasta schiacciandola con la palma della mano e raccogliendola con un raschietto. Lavorare fino a quando la pasta apparirà perfettamente omogenea, quindi ridarle la forma di una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e porla infine in frigorifero per 1-2 ore.

7 Mondare i lamponi e lavarli rapidamente. Porre lo zucchero e i lamponi in un tegame, quindi cuocerli, sempre mescolando, per 10-12 minuti. Farli raffreddare.

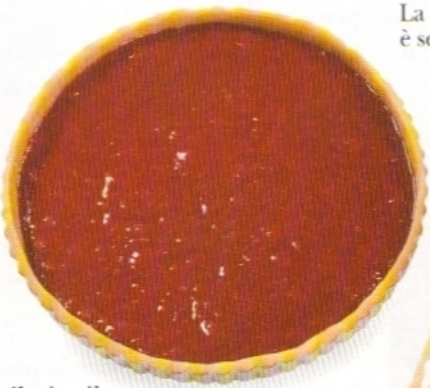
8 Con il dorso di un cucchiaio di legno schiacciare metà della frutta nel colino posto sopra una ciotola. Unire al ricavato l'altra metà dei lamponi.

2 PREPARAZIONE E COMPLETAMENTO DEL DOLCE

1 Spennellare lo stampo di burro fuso e infarinarlo. Stendere due terzi della pasta per formare un disco di 28 cm di diametro. Riporre la pasta restante in frigorifero.

2 Avvolgere la pasta sul matterello, quindi posarla sullo stampo e foderarlo, premendola bene e piegando la pasta eccedente sul bordo.

3 Passare il matterello sopra il bordo in modo da tagliare la pasta in eccesso. Con i pollici schiacciare la pasta lungo il bordo per alzarlo.



4 Distribuire il ripieno di lamponi nel guscio di pasta. Stendere l'impasto rimanente, in modo da formare un rettagolo di 15 x 30 cm. Tenere da parte gli avanzi, quindi tagliare la pasta in 12 striscioline.

La rotella tagliapasta è semplice da usare

Il coltello a spatola permette di sollevare facilmente la striscioline di pasta

Le striscioline vanno disposte regolarmente

5 Sistemare metà delle striscioline di pasta sulla crostata, quindi girare lo stampo di 45° e sistemarvi le altre strisce diagonalmente, in modo da formare una griglia. Infarinare il matterello e passarlo sul bordo dello stampo per tagliare nettamente.

6 Reimpastare gli avanzi e dar loro la forma di un cilindro, quindi schiacciarlo leggermente. Con la rotella tagliapasta dividerlo in 3-4 striscioline. Bagnare il bordo di acqua fredda e disporvi le striscioline. Far raffreddare in frigorifero per circa 15 minuti.

7 Portare il forno a 190 °C. Porre lo stampo sulla placca precedentemente scaldata e cuocerlo per circa 15 minuti. Ridurre la temperatura a 180 °C e continuare la cottura per altri 25-30 minuti, fino a quando la torta sarà ben dorata.

8 Trasferire la torta sulla gratella e farla intiepidire, quindi togliere il fondo e far scivolare delicatamente la torta sulla gratella, lasciandola raffreddare completamente.

La ciotola funge da supporto allo stampo

SERVIRE IN TAVOLA

Circa 30 minuti prima di servire, spolverizzare la superficie della torta di zucchero a velo.
Servire la torta tagliata a fette.

VARIANTE

CROSTATA DI NOCCIOLE CON ALBICOCCHE

Le striscioline di pasta alle nocciole, disposte in modo decorativo, coprono il ripieno alle albicocche di questa deliziosa proposta.

1 Non utilizzare i lamponi. Sostituire le mandorle con le nocciole, che andranno tostate in forno a 180 °C. Passarle con un canovaccio per eliminare la pellicina che le ricopre e farle raffreddare. Preparare la pasta e lo stampo come indicato.

2 Tritare finemente 350 g di albicocche essiccate prive del nocciolo. In una padellina unire le albicocche, 40 g di zucchero e coprire d'acqua. Far cuocere fino a ottenere una marmellata piuttosto consistente e lasciare raffreddare.

3 Distribuire il ripieno sulla pasta. Stendere due terzi della pasta rimanente in una strisciolina di 6 x 30 cm. Con una rotella tagliapasta tagliarla nel senso della lunghezza in 6 striscioline e dividerle a metà. Distribuire le listerelle formando una girandola e pareggiarne le estremità. Stendere gli avanzi di pasta in modo da formare un sottile cilindro e fissarlo al bordo.

4 Porre in frigorifero, cuocere in forno e servire come indicato nella ricetta principale.

Pie del Mississippi

Dosi per 6-8 persone | Preparazione 45-50 minuti* | Cottura 1-2 ore

Utensili

** o un matterello e un sacchetto di plastica

In questo popolare dolce americano, una deliziosa base al cioccolato viene farcita con del gelato casalingo al caffè, quindi decorata con panna montata e servita con un fudge bollente.

Suggerimenti utili

La pie e il fudge possono essere preparati anche 3 giorni prima del consumo. La pie dovrebbe essere conservata in freezer, avvolta in pellicola trasparente, mentre la salsa andrebbe sempre conservata in frigorifero.

** più 15 minuti di raffreddamento e 25-30 minuti di cottura*

Cosa occorre

Cosa occorre
Per il gelato al caffè
600 ml di latte, 50 g di caffè istantaneo
140 g di zucchero, 8 tuorli
30 g di farina
250 ml di panna
Per la pasta al cioccolato
125 g di burro, più quello per lo stampo
250 g di biscotti al cioccolato
50 g di zucchero
Per il fudge
60 g di mandorle pelate
150 ml di panna, 60 g di burro
100 g di zucchero
135 g di zucchero di canna
100 g di cacao
15 ml di rum scuro, o più a piacere
175 ml di panna per decorare
sale

Ingredienti

Sequenza di lavoro

1. Preparazione della crema al caffè; preparazione e cottura della pasta
2. Tostatura delle mandorle; preparazione del fudge
3. Preparazione del gelato e della pie
4. Completamento della pie

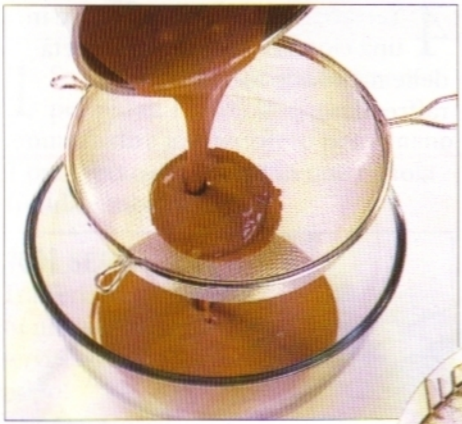
1 PREPARAZIONE DELLA CREMA AL CAFFÈ; PREPARAZIONE E COTTURA DELLA PASTA

1 Versare il latte in un tegame assieme al caffè istantaneo e portarlo a bollore, mescolando in modo da sciogliere il caffè. Tenere da parte un quarto del composto, quindi incorporare a quello restante lo zucchero, sempre rimestando.

Versare a filo lavorando al contempo con la frusta

2 In una terrina lavorare i tuorli con la farina. Unirvi la miscela di latte e caffè bollente e lavorare bene con una frusta.

3 Versare la crema di nuovo nel tegame, sempre mescolando, e portare a bollore. Non cuocere eccessivamente, altrimenti si caglierà.



4 Fuori dal fuoco unirvi il latte tenuto da parte, mescolando con cura. Filtrare la crema versandola in una ciotola ben fredda e coprire per evitare che si formi in superficie una pellicola. Far raffreddare.

5 Far fondere il burro e usarlo per pennellare lo stampo. Sminuzzare grossolanamente i biscotti nel robot da cucina, usando il pulsante a impulso. Porli in una ciotola e unirvi il burro fuso e lo zucchero. Mescolare molto accuratamente.

I biscotti sbriciolati formeranno una base croccante

Il burro fuso lega biscotti e zucchero

6 Premere le briciole sul fondo e sulle pareti dello stampo, passarlo in frigorifero per circa 15 minuti. Scaldare il forno a 180 °C e porvi la placca.

7 Cuocere la base di briciole per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare sulla gratella: la base si rassoderà quando sarà fredda.

2 TOSTATURA DELLE MANDORLE; PREPARAZIONE DEL FUDGE

1 Tritare grossolanamente le mandorle, quindi distribuirle sulla placca e farle tostare in forno per 10-12 minuti, mescolando di tanto in tanto.

2 In un tegame di medie dimensioni portare a bollore la panna e il burro, mescolando occasionalmente, fino a quando il burro si sarà sciolto. Incorporarvi lo zucchero e mescolare bene.

Mescolare sempre per evitare che la crema bruci

Il cacao dà al fudge un intenso sapore di cioccolato

3 Setacciare il cacao, unirlo, assieme a una presa di sale, al composto di panna e zucchero usando una frusta, e portare a bollore. Abbassare il fuoco e lasciare sobbollire per un paio di minuti fino a quando il cacao si sarà sciolto.

4 Versare circa 125 ml del fudge in una ciotola e incorporarvi metà delle mandorle tostate. Lasciare raffreddare.

3 PREPARAZIONE DEL GELATO E DELLA PIE

1 Lavorare ancora la crema per eliminare l'eventuale pellicola formatasi in superficie. Versare la crema al caffè nella gelatiera e azionarla seguendo le istruzioni a essa allegate. Mettere in freezer 2 ciotole.

2 Montare la panna in una delle ciotole passate in freezer, quindi incorporarla alla crema ormai parzialmente consolidata e continuare la lavorazione del gelato.

Unire la panna montata quando il gelato è in parte consolidato

3 Versare il gelato al caffè nell'altra ciotola fredda, unirvi il fudge alle mandorle, ormai freddo e, con 2 coltelli a lama rotonda, "tagliare" il composto per incorporarlo meglio.

I CONSIGLI

"Rimettere il gelato in freezer se inizia a sciogliersi, altrimenti penetrerà nella pasta croccante della torta rendendola molle."

4 Distribuire la crema sulla base della torta, passando la superficie con il dorso del cucchiaio, quindi porla in freezer almeno per un paio d'ore, fino a un massimo di 3 giorni.

Usare il dorso del cucchiaio per formare dei ciuffetti di crema

4 Completamento della pie

1 Se la pie è stata lasciata in freezer per più di 12 ore, lasciarla ammorbidire in frigorifero per almeno 1 ora. Versare la panna in una ciotola fredda e montarla.

2 Porre la panna montata in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e distribuire sulla superficie del dolce delle rosette. Cospargere con le mandorle conservate e scaldare.

SERVIRE IN TAVOLA
Trasferire lo stampo della pie su un piatto da portata e servirla con il fudge caldo.

Le rosette di panna cosparse di mandorle sono la decorazione più indicata per la pie

VARIANTE

Pie con gelato allo zenzero

I biscotti profumati allo zenzero possono essere una variante alla ricetta classica.

1 Non utilizzare il caffè istantaneo, i biscotti al cioccolato, le mandorle pelate e il rum. Ridurre in briciole 250 g di biscotti allo zenzero, quindi preparare la base croccante, foderare lo stampo e cuocere in forno come indicato.

2 Tritare finemente 30 g di zenzero cristallizzato. Preparare la crema come indicato, porla in una ciotola, quindi unirvi lo zenzero tritato e 1 cucchiaino di zenzero in polvere. Lasciare raffreddare. Preparare il fudge unendo, al posto del rum, 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia e porne in frigorifero 125 ml.

3 Preparare il gelato e unirvi il fudge ben freddo, quindi distribuire il gelato così ottenuto sulla base della torta; passare in freezer come indicato.

4 Montare la panna e decorare il dolce a piacere. Scaldare il fudge tenuto da parte e servire il dolce accompagnandolo con la crema calda.

GUARDA e CUCINA

FABBRI EDITORI